

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4574313 หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด (Principles of Food Preparation and Nutrition Therapy)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์

ประเภทของรายวิชา : เป็นวิชาเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์สุพิชญา คำคม

5. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

4571302 วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว

6. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. สถานที่เรียน

อาคาร 14 ห้อง 1401 และ 1411

ภาควิชา คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

8. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

22 มิถุนายน 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชาเพื่อให้นักศึกษาสามารถ

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับมุ่งหมายของการจัดอาหารบริโภคตามหลัก

โภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ

2.เพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล มีความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำ รวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วยได้

3.สามารถนำความรู้ไปใช้ในการจัดอาหารในสถาบันสำหรับสำหรับผู้ป่วยและกลุ่มบุคคลในภาวะต่างๆได้อย่างถูกต้อง

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

นักศึกษามีความรู้พื้นฐาน เป็นการเตรียมความพร้อมด้านปัญญาและการปฏิบัติในการนำความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัดและสามารถนำความรู้ทางด้านหลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัดไปเผยแพร่สู่ชุมชนได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารในสถาบันและกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ

2.จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ใน 1 ภาคการศึกษามีการเรียนการสอน 15 สัปดาห์ คาบละ 60 นาที โดยแบ่งดังนี้

จำนวนคาบ		สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด້วยตนเอง
บรรยาย	ปฏิบัติ			
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาและหรือเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ 75 ชม. ภาคการศึกษา

3.จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาให้คำปรึกษา

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

เขียนผลการเรียนรู้ทุกข้อตาม มคอ. 2 และ ● หน้าข้อตาม Curriculum Mapping

1.คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และมีจรรยาบรรณทางวิชาการ นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 4 ข้อ ดังนี้

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา
- 3) มีความขยันและอดทน
- 4) มีความเป็นไทย

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) บรรยายพร้อมกับสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง ให้ฝึกปฏิบัติการ โดยให้นักศึกษาทำเป็นกลุ่ม
- 2) พร้อมกับสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมสามารถในระหว่างที่ฝึกปฏิบัติการโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน คุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม
- 3) สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และมีจรรยาบรรณทางวิชาการ

1.2 กลยุทธ์การประเมินผลในการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1)พฤติกรรมกรรมการเข้าเรียน และส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา
- 2)มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- 3) ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมต่าง ๆ ของนักศึกษาในระหว่างฝึกปฏิบัติการประเมินผลการนำเสนอรายงานที่มอบหมาย

2.ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับมุ่งหมายของการจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ และเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล มีความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารแลกเปลี่ยนอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำ รวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วยได้ และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการจัดอาหารในสถาบันสำหรับสำหรับผู้ป่วยและกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องนักศึกษาควรพัฒนาความรู้อย่างน้อย 3 ข้อ ดังนี้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทางด้านความรู้

บรรยาย อภิปราย การปฏิบัติ การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ การทำรายงาน และมอบหมายให้ค้นคว้าหาบทความ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาสรุปและนำเสนอ

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลในการเรียนรู้วิธีการประเมินผล

- 1) สอบกลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการ ทฤษฎีและปฏิบัติ
- 2) นำเสนอสรุปการอ่านจากการค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

3.ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างมีการคิดอย่างเป็นระบบ มีการวางแผน เพื่อการป้องกันและแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการเรียนวิชาหลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด นักศึกษาควรพัฒนาความรู้มีอย่างน้อย 3 ข้อดังนี้

- 1)มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ มีการวางแผนการทำงาน
- 2)มีทักษะการป้องกันและแก้ไขปัญหา
- 3)มีทักษะการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้วิธีการสอน

- 1)การสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ บรรยายเนื้อหารายวิชา
- 2)การทำงานกลุ่ม การนำเสนอและอภิปราย
- 3)มอบหมายงานให้ค้นคว้า และศึกษาจากกรณีศึกษา
- 4)สอบกลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบปรนัยและอัตนัย

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ทางด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินผลโดยการออกข้อสอบกลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการ ทฤษฎี และปฏิบัติและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ไขปัญหา คติวิเคราะห์ได้
- 2) นำเสนอสรุปจากการอ่านและการสืบค้นตำรา หนังสือ ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

4.ทักษะประเมินความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

การพัฒนาทักษะทางด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ส่งผลให้นักศึกษาสามารถมีปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มบุคคลต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นักศึกษาควรพัฒนาทักษะทางด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ อย่างน้อย 5 ข้อ

1. มีภาวะผู้นำและผู้ตาม
2. ร่วมทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม
- 3. รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
4. มีความสามารถในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของตนเองและสิ่งแวดล้อม
5. ปรับตนเองร่วมกับผู้อื่นได้

- กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ให้ทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มโดยเน้นการประยุกต์ความรู้ที่เรียนในวิชากับปัญหาที่กำหนด
- 2) แทรกประสบการณ์ของอาจารย์ในระหว่างสอนโดยผ่านการเล่าเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและมีความเชื่อมโยงในเนื้อหา
- 3) พูดคุยกับนักศึกษาถึงความจำเป็นของทักษะต่าง ๆ เมื่อมีโอกาส

4.2 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินตนเองและเพื่อน ด้วยแบบฟอร์มที่กำหนด
- 2) ประเมินรายงานและพฤติกรรมการทำงานเป็นทีมในระหว่างปฏิบัติ
- 3) ประเมินพฤติกรรมนอกห้องเรียน เมื่อพบนักศึกษา

5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การพัฒนาทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศส่งผลให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์สามารถสื่อสารและสามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม นักศึกษาควรพัฒนาทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างน้อย 4 ข้อ ดังนี้

- 1) ทักษะการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การแปล การเขียน โดยการทำรายงาน และนำเสนอในชั้นเรียน
- 2) ทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลจากกรณีศึกษา
- 3) ทักษะการค้นหาคำความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเองโดยการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 4) ทักษะในการนำเสนอรายงานโดยใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) เน้นการสอนที่ใช้ปัญหา นำ ทฤษฎีตาม และการพัฒนาแนวคิดจากปัญหาเพื่อนำไปสู่การค้นพบข้อสรุปหรือทฤษฎีใหม่
- 2) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากเว็บไซต์หรือสื่อการสอน e-learning และทำรายงาน โดยเน้นการนำตัวเลข หรือมีสถิติอ้างอิง จากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
- 3) นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- 4) ทำทนายเชิงวิชาการต่อนักศึกษาในระหว่างการสอนโดยการตั้งคำถามที่มาจากปัญหาจริงในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์หรือบทความวิชาการ เพื่อให้ให้นักศึกษาฝึกคิดหาวิธีการแก้ปัญหา

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) การจัดทำรายงาน และนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี
- 2) การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย การสอบ ด้วยข้อสอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ วัน/ เดือน/ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	เวลา ชั่วโมง	เทคนิควิธีการจัดการเรียนการสอน (Teaching Method) สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	ปฐมนิเทศและแนะนำการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับการเรียนการสอน/จุดมุ่งหมายของหลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด	4	- อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint)	อ.สุพิชญา คำคม
2	ประเภทของอาหารในการบริการในโรงพยาบาล การบริการอาหารในโรงพยาบาลอาหารเฉพาะโรคและรายการอาหารแลกเปลี่ยน	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint)	อ.สุพิชญา คำคม
3	ความสำคัญของการบริการอาหาร การกำหนดอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน หลักการคำนวณและการกำหนดปริมาณอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint)	อ.สุพิชญา คำคม
4	อาหารควบคุมน้ำหนักร ปริมาณอาหารสำหรับผู้ที่มีน้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย โภชนาบำบัดสำหรับผู้ที่มีน้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) - คำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
5	อาหารกับโรคเบาหวาน ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน โภชนาบำบัดสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน (ต่อ) การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหาร	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint)	อ.สุพิชญา คำคม

สัปดาห์ที่ วัน/ เดือน/ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	เวลา ชั่วโมง	เทคนิควิธีการจัดการเรียนการสอน (Teaching Method) สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	ที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม		-คิดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	
6	อาหารกับโรคไต ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไต การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) -คิดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
7	อาหารกับโรคความดันโลหิตสูง ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดัน โลหิตสูง โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยความดันโลหิตสูง การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) -คิดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
8	สอบกลางภาค			
9	อาหารกับโรคเกาต์ ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) -คิดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
10	อาหารป้องกันโรคมะเร็ง ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่มีโรคมะเร็ง การ คำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) -คิดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
11	อาหารกับโรคกระเพาะหรือลำไส้ ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคกระเพาะ	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน	อ.สุพิชญา คำคม

สัปดาห์ที่ วัน/ เดือน/ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	เวลา ชั่วโมง	เทคนิควิธีการจัดการเรียนการสอน (Teaching Method) สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	หรือลำไส้ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่มีโรคกระเพาะ หรือลำไส้ การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม		- เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) - คัดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	
12-13	อาหารกับภาวะหลอดเลือดแข็ง ปริมาณอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคภาวะ หลอดเลือดแข็ง โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่มีโรคภาวะ หลอดเลือดแข็ง การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหาร ที่ผู้ป่วยควรได้รับ การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม	8	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) - คัดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
14	นำเสนอการค้นคว้าทำรายงานเดี่ยว Case Study	4	สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (PowerPoint) - คัดคำนวณพลังงานและฝึกปฏิบัติ	อ.สุพิชญา คำคม
15	-สอบปฏิบัติการคิดคำนวณอาหารเฉพาะ โรค -สรุปและทบทวน	4	- ประเมินผลการคิดคำนวณพลังงานและ สารอาหารอาหารเฉพาะโรค - สามารถอธิบายหลักการจัดเมนูอาหาร ได้อย่างถูกต้อง -ตอบคำถาม , ปัญหาและอุปสรรค -แลกเปลี่ยนเรียนรู้	อ.สุพิชญา คำคม
16	สอบปลายภาค			

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้*	กิจกรรมการประเมิน (เช่น การเขียนรายงาน โครงการ การสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค)	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1, 2.2, 2.8, 3.1, 3.4	สอบกลางภาค /เก็บคะแนนจากการสอบย่อย	1-8	30%
		สอบปลายภาค (ภาคปฏิบัติและภาคทฤษฎี)	17	30%
2	3.1, 3.4	การเข้าชั้นเรียนและการตรงต่อเวลา	ตลอดภาค	5%
		การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	การศึกษา	5%
3	5.2	การค้นคว้า การนำเสนอ	ตลอดภาค	10%
		ฝึกปฏิบัติการ การทำงานกลุ่ม	การศึกษา	10%
		รายงาน	การศึกษา	10%
* ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้				

แผนที่กระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ (Curriculum Mapping)

ความรับผิดชอบหลัก ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม									2. ความรู้										3. ทักษะทางปัญหา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ								5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4														
4574313 หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด	○	●	○	○						●	●	●									●	●	○								○	○	○	○	●						○	●	●							

เกณฑ์ตัดสินผลการเรียน

เกรด	คะแนน/ช่วงคะแนน	ความหมาย	หมายเหตุ
A	90-100	ดีเยี่ยม	
B+	85-89	ดีมาก	
B	75 - 84	ดี	
C+	70 - 74	ดีพอใช้	
C	60 -69	พอใช้	
D+	55 - 59	อ่อน	
D	50 - 54	อ่อนมาก	
F	ต่ำกว่า 49	ตก	
I		ยังวัดผลไม่สมบูรณ์	
U		ไม่เป็นที่พอใจ	
S		เป็นที่พอใจ	

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

- รุจิรา สัมมะสุต .2552 . **หลักการปฏิบัติด้านโภชนบำบัด** . พิมพ์ครั้งที่ 3 . สำนักพิมพ์สุพรรณาคารพิมพ์ .
 ปรานีนบุรี.
- อบเชย วงศ์ทอง . 2556 . **โภชนศาสตร์ครอบครัว** . พิมพ์ครั้งที่ 6 . สำนักพิมพ์
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ . กรุงเทพมหานคร .

2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์หรือเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง (Electronic Media or websites) :

- [http:// library.aru.ac.th](http://library.aru.ac.th)
- Website ของสถาบันโภชนาการ : <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/>
- Website ของสมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย : <http://thaidietetics.org/>
- Website ของสมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย : <http://www.nephrothai.org/>
- Website ของสมาคมโรคเบาหวานแห่งประเทศไทย : <http://www.diabassocthai.org/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษาได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสะท้อนคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนมีกลยุทธ์ดังนี้

- การสังเกตการณ์ของผู้สอน
- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้านที่เกี่ยวข้องกับการวัดผลในรายวิชาปลายภาคเรียน มีผลการประเมินรายวิชาค่าเฉลี่ย 3.51 ขึ้นไป

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

-ปรับปรุงรายวิชาทุกปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4